



INTERNORGA Gastro Startup-Wettbewerb 2017

- **Fünf Finalisten stehen in der Endrunde**
- **Sechster Startplatz wird über Wildcard vergeben**
- **Spannendes Finale mit Tim Mälzer live am 17. März auf der Messe**

91. Internationale Fachmesse
für Hotellerie, Gastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung,
Bäckereien und Konditoreien

17–21/03/2017

91st Edition of Europe's leading
trade show for the Hotel,
Restaurant, Catering, Baking
and Confectionery Industry

internorga.com

Hamburg, 10. Februar 2017 – Hamburg calling! Beim Vorentscheid des Gastro Startup-Wettbewerbs von INTERNORGA und der Leaders Club Deutschland AG wurden am Donnerstag fünf Finalisten bestimmt. Der 6. Startplatz wird über eine Wildcard vergeben, für die sich Gastro Startups noch spontan bewerben können. Das Finale steigt am 17. März live auf der INTERNORGA.

Es bleibt weiter spannend! Mit Bang Bang, Brox, GOOD BANK, Mexiko Strasse und ´s Handwerk stehen fünf herausragende Gastronomie-Konzepte im Finale des Gastro Startup Wettbewerbs 2017. Aus vielen spannenden Bewerbungen haben die fünf Finalisten die hochkarätig besetzte Jury, bestehend aus Vorstands- und Aufsichtsratsmitgliedern des Leaders Clubs sowie ausgewählten Branchenvertretern, überzeugt und dürfen ihr Gastro-Konzept am Freitag, 17. März 2017, 15.00 bis 16.30 Uhr live auf der INTERNORGA präsentieren. Für den sechsten Startplatz im Finale vergibt die Jury dieses Jahr eine Wildcard. Nachwuchs-Gastronomen können noch bis zum 28. Februar 2017 ihre Unterlagen auf dem Postweg an Leaders Club Deutschland AG, Elina Schniewind, Clemens-Schultz-Str. 3, 20359 Hamburg oder via E-Mail an info@leadersclub.de einreichen. Die Bewerbungskriterien stehen unter www.leadersclub-concepts.de/gastrostartup oder www.Internorga.com

Auf der Messe stimmt das Fachpublikum über den Sieger ab. Wieder dabei ist TV-Koch und Gastro-Experte Tim Mälzer, der den Wettbewerb auf der INTERNORGA moderiert. „Auch dieses Jahr haben es spannende Konzepte ins Finale geschafft. Es war ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Für eine gute Idee muss man einfach brennen – das haben die Kandidaten gezeigt. Leidenschaft, harte Arbeit und Durchhaltevermögen sind gute Voraussetzungen, um erfolgreich durchzustarten. Ich bin gespannt, welches Konzept als Sechstes dazukommt und drücke allen Teilnehmern die Daumen für das Finale am 17. März 2017 auf der INTERNORGA!“

„Der Gastro Startup-Wettbewerb bietet kreative Gastro-Vielfalt auf höchstem Niveau. Das zeigt das Ergebnis. In den Konzepten steckt jede Menge Herzblut und Überzeugung für eine Idee – das passt zur INTERNORGA als Trendschmiede für den Außer-Haus Markt. Das Finale auf der INTERNORGA am 17. März sollte sich niemand entgehen lassen“, sagt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.





Michael Kuriat, Aufsichtsratsvorsitzender Leaders Club Deutschland AG: „So viele Innovationen! Die Ideen der Bewerber und das dazugehörige Selbstbewusstsein begeistern mich immer wieder. Ich freue mich sehr mit den fünf Finalisten, sie stehen zu recht in der Endrunde. Nun gilt es noch den sechsten Startplatz zu vergeben. Deshalb: Gastro-Startups, bewerbt Euch jetzt! Dann sehen wir uns hoffentlich beim Finale am 17. März auf der INTERNORGA!“

Alle Teilnehmer haben die Chance auf ein Preisgeld in Höhe von 10.000 Euro – der Preis wird von der ECE gestellt, Deutschlands größtem Betreiber von Einkaufszentren. Außerdem dürfen sich die Gewinner über 40 Stunden Beratung von den Experten des Leaders Clubs sowie die Teilnahme an den legendären Foodservice-Events im Rahmen der INTERNORGA 2017 freuen.

DIE FINALISTEN DES INTERNORGA GASTRO STARTUP-WETTBEWERBES

Bang Bang: Nikkei Comfort Food, Hamburg

Präsentiert von Fabio Haebel und Marcus Mohr

Die pure japanische Art zu kochen trifft auf die feurige Küche Südamerikas. Mit ihrem Restaurant Bang Bang bieten die Hamburger Fabio Haebel und Marcus Mohr eine perfekt ausbalancierte Fusion aus dem besten beider Welten. Ob Chia Pudding mit Blaubeeren und Honig, Eggs Benedict Kimchi Style oder Huevos Rancheros – die Frühstückskarte ist kreativ, reichhaltig und liest sich wie eine Reise von Japan nach Peru. Auf der Mittagskarte stehen unter anderem verschiedene Ramen-Suppen und am Abend besticht das Bang Bang mit traditionellen Gerichten wie Omakase-Sushi und dem besten aus der Nikkei-Küche.

Brox: Bio-Knochenbrühe to go, Berlin

Präsentiert von Konrad Kaspar Knops

„Schon unsere Vorfahren wussten einfach instinktiv, dass eine ordentliche Kraftbrühe dem Körper richtig gut tut“ - die Berliner Konrad Kaspar Knops und Jin-Woo Bae bringen mit Brox ein wahres Superfood-Elixier nach Omas Rezept auf den Markt. Die Knochenbrühe in Bio-Qualität enthält allen voran Kollagene, denen viele positive Eigenschaften nachgesagt werden: entzündungshemmend, das Bindegewebe stärkend und gut für Haut und Haare. Neben dem gesundheitlichen Aspekt leisten die Gründer einen Beitrag für einen nachhaltigen Konsum: anstatt Knochen zu entsorgen, verarbeiten Knops und Bae diese zu leckeren Kraftbrühen. Brox im Glas ist bereits in diversen Bio-Supermärkten und einigen Feinkosthändlern zu erwerben.



GOOD BANK: Das erste Vertical-Farm-to-table-Restaurant, Berlin **Präsentiert von Ema Paulin**

Was wäre, wenn Ihr Lieblingsalat nur 30 Sekunden von Ihrem Teller entfernt aufwachsen würde? Radikal frisch und voller Vitamine – bei GOOD BANK wird dies möglich. Das Berliner Food-Lab vereint die Vorteile von modernen Farming-Technologien mit großartigen Gerichten. 100 Prozent für das Signature Dish Salat wird in den Restaurants in modularen, hydroponischen vertikalen Farmen angebaut. Die restlichen Zutaten sind möglichst regional und saisonal: „Es ist möglich, großartige Gerichte, Innovation und eine nachhaltige Denkweise zu vereinen – das ist die Zukunft des Essens und diese ist unsere Mission“, so beschreiben Gründer Ema Paulin und Leandro Vergani ihr Konzept.

MX STR: Taqueria, Hamburg **Präsentiert von Miguel Zaldivar und Nico Vorwerk**

Mexiko liegt bald mitten auf St. Pauli. Mit der neuen Taqueria „Mexiko Strasse“ entführen die jungen Gastronomen ihre Gäste in die traditionelle Küche der Azteken. Die Gründer kommen aus der gleichen Schmiede und haben zusammen an der angesehenen Kochschule Centro Culinaro Ambrosia in Mexiko gelernt. Virtuose und preisgekrönte Köche bereiten landestypische Gerichte zu. Die Tacos, schmackhafte und glutenfreie Tortilla-Taschen, gefüllt mit Spanferkel, Rehkeule, Huhn, Pute, Fisch oder Meeresfrüchte gehören zu den kulinarischen Hausnummern in der „Mexiko Strasse“

s´Handwerk: craft food and beer, Sonthofen **Präsentiert von Uli Brandl und Kilian Stückler**

„Echtes Handwerk war schon immer nachhaltig“ - vor circa drei Jahren hatte Uli Brandl die Idee, eine Gaststätte zu schaffen, in der es noch echte Lebensmittel, hergestellt von ehrlichen Lebensmittelhandwerkern gibt. Getreu dem Motto craft food and beer versteht sich das 's Handwerk im bayrischen Sonthofen als Marktplatz für das Handwerk und Gaststätte, die ihren Gästen Gutschmeckendes aus der Region auf den Tisch bringt. Ob frischegebackenes Brot, Heumilch-Eis oder Craft Beer aus der eigenen Brauerei - das Konzept steht für handgemachte Lebensmittel, ländliche Produktion und unabhängige, individuelle Herstellung direkt beim Erzeuger.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien und findet seit 1921 statt. Sie ist vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Jedes Jahr im März präsentieren mehr als 1.300 Aussteller aus dem In- und Ausland Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Die Ausstellerpräsentationen werden durch ein großes Rahmenprogramm, international besetzte Kongresse, Award-Verleihungen und innovative Sideevent-Konzepte ergänzt. Die INTERNORGA findet traditionell auf dem Hamburger Messegelände im Herzen der Hansestadt statt. Der Einlass erfolgt ausschließlich nach Legitimation als Fachbesucher. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2017 unter: www.internorga.com.

Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnat, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnat@hamburg-messe.de